

Klein und fein



Foto: Michaela Ruoss, T-Press/Gabriele Putzu

Gemütlich
Das Restaurant
Lej da Staz.

GASTRO → Zwei Worte beschreiben das Lej da Staz treffend: einfach luxuriös.

michaela.ruoss
@ringier.ch

Der Kies knirscht unter unseren Schuhen, ansonsten ist es still. Auf unserem Spaziergang durch den Stazerwald sind wir bisher keiner Menschenseele begegnet. Nur zwei Eichhörnchen, auf der Suche nach Futter. Auch wir sind hungrig und haben uns von St. Moritz aus auf den Weg zum «Lej da Staz» gemacht.

Nach einer halben Stunde Fussmarsch kommen wir zum Stazersee. **Dort steht es, ein hell erleuchtetes kleines Holzhaus.** Weit und breit kein anderes. Wie im Märchen sieht das aus. Klein und gemütlich ist das Restaurant innen – mit Kerzen auf den Holztischen und purpurroten Kissens auf Bänken und Stühlen. Genau so muss ein Restaurant mitten im Engadin sein. Auch auf der Karte entdecken wir Gerichte, die hier dazugehören. Von Salsiz aus dem Puschlav und Bergkäse von der Alp La Rösa lesen wir da. Weil wir uns die lange Qual der Wahl sparen wollen, entscheiden wir uns für das Viergang-Menü – mit einem Sonderwunsch beim Dessert.

Dieser Entscheid bedeutet als ersten Gang Rehecarpaccio mit Nüsslisalat an Holunderdressing. Wir sind erstaunt, wie gut das Wild mit dem Parmesan und dem Dressing des Salats harmoniert. Die Kombination schmeckt alles andere als wild. Überrascht sind wir auch von der Berg-Heusuppe aus Heu von der Alp La Rösa, die uns auf rustikalen Holztellern serviert wird. Sie ist cremig und doch leicht. Das Rindsfilet Stroganoff ist zart. Das kräftige Aroma der Sauce **bestärken mich im Glauben, dass hier wirklich alles selbstgemacht ist.** Denn nur mit selbst angesetztem Fonds kann ein Stroganoff so sämig und voller Geschmack sein. Während dem Verdauungspäuschen fragen wir uns, ob das

überhaupt noch zu toppen ist. Später kennen wir die Antwort. Das weisse Schokoladenmousse entlockt meinem Gegenüber ein «Hmmm», in das ich mit einstimme. **Mein Heidelbeer-Törtchen ist himmlisch und verdient seinen Namen** – dafür musste wohl ein ganzer Heidelbeerstrauch dranglauben. Es ist nicht nur fruchtig, sondern auch schön feucht und angenehm süss.

Nach all dem Essen sind wir so voll, dass wir uns am liebsten in eines der Betten des Hotels legen würden. Doch die 10 Zimmer waren ausgebucht. So haben wir uns für den Rückweg eine Kutsche bestellt, in der wir, in Decken eingehüllt, nach St. Moritz zurückfahren – begleitet vom dem Klirren des Pferdegeschirrs und dem Knirschen des Kieses unter den Kutschenrädern. ●

Restaurant Hotel Lej da Staz

Lej da Staz, 7500 St. Moritz
Tel. 081 833 60 50

4-Gang-Menü

1. Gang: Rehecarpaccio mit Nüsslisalat und Holunderdressing.

2. Gang: Berg-Heusuppe aus Heu von der Alp La Rösa.

3. Gang: Rindsfilet Stroganoff mit Butterreis.

4. Gang: Heidelbeertörtchen mit Sauerrahm, weisses Schokoladenmousse mit schwarzen Oliven.

Getränke: 2x Mineralwasser (7,5 dl); 1x Merlot, Weingut Schnell, Fleisch & Schifferli, Kümin (7,5 dl).

Wir haben bezahlt: 238 Fr.

Essen:

Ambiente:

Service:

Gäste:

Mehr Info: www.lejda-staz.ch

WEIN DER WOCHE



Kennt sich aus Weinakademiker
Hans Georg Babits,
www.babits-wein.ch

Qualität aus dem Tessin

BERIDE → Adriano Kaufmann gehört zu den besten Weinproduzenten im Tessin. Vor vielen Jahren hat er sich im Malcantone niedergelassen, um einen bis dahin ungenutzten Rebberg zu übernehmen. Seinen ersten Wein taufte er treffend Rubino. Der Wein hat sich entwickelt, aber der Name ist geblieben: Rubinrote Farbe, feine Tannine am Gaumen, Aromen von dunklen Sauerkirschen und Gewürzen. Zwölf Monate wird der Merlot in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Il Rubino lässt sich hervorragend zu Coniglio und Polenta geniessen und trinkt sich auch zu einem Pilzrisotto sehr gut. Adriano Kaufmanns Weine sind in jedem Fall ein gutes Beispiel dafür, dass das starke Qualitätsbewusstsein der Tessiner Produzenten für die Zukunft noch einiges verspricht.

Merlot Il Rubino
2007 Adriano Kaufmann,
Beride, 27.50 Franken.
Erhältlich bei Brancaia.
www.vinothek-brancaia.ch



Beride im Tessiner Malcantone.

GUT ZU WISSEN

Drei Gläser für Rotwein

Ideal sind drei verschiedene Weingläser: Ein Universalglas – transparent, dünnwandig und gross genug – eignet sich für die meisten Roten. Eine markante Sorte wie Pinot Noir braucht ein bauchigeres, Cabernet ein voluminöseres Glas. So kommen die Eigenheiten der Weine gut zur Geltung.

Anzeige

Butter

Bald ist wieder Guezlizeit!

Bestellen Sie jetzt auf www.butter.ch Ihre Gratis-Guezli-Rezeptbroschüre inkl. 2 Ausstechförmchen.

Nur solange der Vorrat reicht.

Gratis!

Inkl. 2 Ausstechförmchen



S M P P S L

